

PACOJET 2

WHEN COOKING BECAME SWISS.



JET



Bedienungsanleitung

Originalbedienungsanleitung in deutscher Sprache
Vor Gebrauch Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung PACJET 2

1	Warnhinweise	5
2	Einführung	9
2.1	Was ist PACJET 2?	9
2.2	Wichtige Hinweise	9
3	Lieferumfang	10
4	Aufstellung und Anschluss	13
4.1	Aufstellungsort	13
4.2	Anschluss des Gerätes an das Stromnetz	14
5	Bedienelemente des PACJET 2	15
5.1	Übersicht der Bedienelemente	15
5.2	EIN/AUS-Schalter	15
5.3	Das Bedienfeld	16
5.4	START-Taste	16
5.5	STOP/RESET/HOME-Taste	17
5.6	Displayfunktionen und Navigation	17
5.7	Verarbeitungs-Modi	17
5.7.1	Pacossier-Modus	18
5.7.2	Kutter-/Hack-Modus	19
5.7.3	Mix-/Aufschlag-Modus	20
5.8	Reinigungs-Funktionen und Geräte-Einstellungen	21
5.8.1	Reinigungs-Funktion «Spülgang»	22
5.8.2	Reinigungs-Funktion «kompletter Reinigungszyklus»	22
5.8.3	Geräte-Einstellungen	22
5.8.4	Voreinstellungen anpassen	23
5.9	UP/DOWN-Anzeige	24
5.10	Entlüftung während der Verarbeitung	25
5.11	Portionierung Pacossieren	25
5.12	Becherfüllstands-Anzeige und Portionsmengenanzeige beim Pacossieren	26
5.13	Gerätekontroll- und Hilfsfunktionen beim Pacossieren überfüllter Becher	26

6	Handhabung des PACOJET 2	28
6.1	Einsatzbereich von PACOJET 2	28
6.2	Handhabung für das Pacossieren von tiefgefrorenen Lebensmittelzubereitungen	28
6.2.1	Vorbereitende Tätigkeiten für das Pacossieren	28
6.2.2	Arbeitsablauf Pacossieren – Kurzbeschreibung	29
6.2.3	Arbeitsablauf Pacossieren – Detailbeschreibung	33
6.2.4	Nach dem Pacossieren	36
6.3	Handhabung des Gerätes für das Kuttern/Hacken von frischen, ungefrorenen Lebensmitteln	37
6.3.1	Arbeitsablauf Kuttern/Hacken	38
6.3.2	Nach dem Kuttern/Hacken	39
6.4	Handhabung des Gerätes für das Mixen/Aufschlagen von frischen, flüssigen Lebensmitteln	40
6.4.1	Arbeitsablauf Mixen/Aufschlagen	40
6.4.2	Nach dem Mixen/Aufschlagen	42
7	Reinigung von PACOJET 2	43
7.1	Allgemeines	43
7.2	Erstreinigung	43
7.3	Reinigung des direkten Lebensmittelverarbeitungssystems	44
7.4	Reinigungsmittel	45
7.5	Vorgehen bei einem Spüldurchgang	45
7.6	Vorgehen bei einem Reinigungsdurchgang	47
7.7	Reinigung des Entlüftungsschlauches	49
7.8	Reinigung der Gerätehülle	49
7.9	Reinigung der Zusatzteile	50
8	Was tun wenn	51
9	Informationen	53
9.1	Technische Daten PACOJET 2	53
9.2	Zubehörteile	54
9.3	Wartung und technischer Service	54
9.4	Entsorgung	55
9.5	Garantiehinweis	Beilage
9.6	Konformitätserklärung PACOJET 2	Beilage

1 WARNHINWEISE

- a) PACOJET 2 ist ein Gerät für den gewerblichen Gebrauch. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die den sicheren Gebrauch des Gerätes durchführen können. Dies schliesst Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten wie z.B. behinderte Personen mit Einschränkungen ihrer physischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen wie z.B. Kinder aus.
- b) PACOJET 2 darf nur entsprechend der vorliegenden Bedienungsanleitung bedient werden. Ein Nichtbeachten kann zu Schäden am Gerät, zu Gefährdungen des Bedieners oder zu einer möglichen Kontamination der zu verarbeitenden Lebensmittel führen.
- c) Pacojet Coupe Set (optional erhältlich, siehe Abschnitte 5.7.2, 5.7.3, 6.3 und 6.4): Beachten und befolgen Sie die separate Bedienungsanweisung und insbesondere die Sicherheitshinweise.
- d) Entpacken Sie PACOJET 2 vorsichtig, da das Gerät schwer ist. Achten Sie darauf, dass das Gerät möglichst zu zweit ausgepackt wird, und dass Sie sich während des Auspackens und Aufbaus nicht stossen oder verletzen. Teile des Produktes sind scharfkantig.
- e) Führen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes eine Erstreinigung gemäss Abschnitt 7.2 durch.
- f) Der Pacossierflügel ist von der Funktion her scharfkantig und darf nur mit besonderer Vorsicht gehandhabt werden.

- g) Das optionale Pacojet Coupe Set enthält zwei sehr scharfe Messer. Die gesamte Handhabung darf aufgrund der Schnittgefahr nur mit der Messerzange erfolgen! Schnittkante nicht berühren! (Abschnitt 6.3)
- h) Stellen Sie den PACOJET 2 auf eine ebene Fläche entfernt von Spritzwasser, Waschbecken oder dampferzeugenden Geräten. Achten Sie darauf, dass genügend Platz vorhanden ist. Der Hauptschalter ist auf der rechten Seite und muss immer frei zugänglich sein. (Abschnitt 4.1)
- i) Um das Gerät sicher bedienen zu können, achten Sie auf genug Bewegungsraum um das Gerät.
- j) Vor dem Anschluss an die Steckdose überprüfen Sie die auf dem Gerät angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den lokalen Gegebenheiten. Diese müssen übereinstimmen. (Abschnitt 4.2)
- k) Für zusätzlichen Schutz empfehlen wir, die Installation eines Fehlerstromschutzschalters mit 20 mA. Sprechen Sie mit Ihrem Installateur bezüglich der Installation.
- l) Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Benachrichtigen Sie Ihren Pacojet Service. (Abschnitt 9.3)
- m) Das Netzkabel kann nur von einem autorisierten Fachhändler oder -service von Pacojet gewechselt werden.

- n) Bei der Verarbeitung entsteht eine Luftschallemission. Emissionswerte finden Sie in Kapitel 9.
- o) Es dürfen nur Pacojet Originalteile verwendet werden. Andere nicht von Pacojet autorisierte Zubehörteile dürfen nicht verwendet werden.
- p) Lesen Sie die Bedienungsanleitung von PACOJET 2 und machen Sie sich vertraut mit dem Gerät und seiner Handhabung, Funktionsweise, Bedienung und Reinigung.
- q) Die Reinigung von PACOJET 2 sowie des Zubehörs muss entsprechend der Bedienungsanleitung (Kapitel 7) durchgeführt werden.
- r) Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert eine hygienische Arbeitsweise und die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Normen.
- s) Es dürfen nur Lebensmittel verarbeitet werden. Andere Materialien als Lebensmittel sind verboten (Kapitel 6).
- t) Mit PACOJET 2 dürfen auf keinen Fall Produkte verarbeitet oder zur Verarbeitung beigefügt werden, die während der Verarbeitung Gase freisetzen und dadurch den Druck im Pacossierbecher unkontrolliert erhöhen können, wie z.B. flüssiger Stickstoff (N) in reiner Form oder Kohlendioxid (CO₂) in gebundenem Zustand bei kohlenensäurehaltigem Füllgut (Kapitel 6).

- u) Starten Sie das Gerät niemals ohne Schutzbecher mit eingesetztem Pacossierbecher (Kapitel 6).
- v) Versuchen Sie niemals, die am PACOJET 2 angebrachten Sicherheitsschalter für die korrekte Befestigung von Schutz- und Pacossierbecher zu überbrücken (Kapitel 6).
- w) Falls auf dem Display ein «Error» angezeigt wird, konsultieren Sie Kapitel 8. Sollte damit das Problem noch nicht gelöst sein, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker. Benachrichtigen Sie Ihren Pacojet Service.
- x) PACOJET 2 darf niemals mit einem Defekt betrieben werden. Stellen Sie nach Erkennen eines Defektes den Betrieb sofort ein, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Netz-Anschlussstecker aus der Steckdose.
- y) Das Gerät ist versiegelt und darf nur von autorisiertem Servicepersonal geöffnet werden (Abschnitt 9.3).

2 Einführung

2.1 Was ist PACOJET 2?

PACOJET 2 ist ein innovatives Küchengerät, das frische, tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu ultrafeinen Mousses, naturfrischen Eiscremes und Sorbets oder intensiv aromatischen Zubereitungen für Suppen, Saucen und Füllungen püriert. Dies erfolgt mit oder ohne Überdruck. Die Zubereitungsweise mit PACOJET 2 wird «pacossieren» genannt.

Das optional erhältliche Pacojet Coupe Set ermöglicht die Erweiterung des Einsatzbereiches von PACOJET 2 auf frische, nicht gefrorene Lebensmittel.

2.2 Wichtige Hinweise

- a) Diese Bedienungsanleitung enthält alle wichtigen Informationen, die Sie für die Arbeit mit dem PACOJET 2-Küchengerät, nachfolgend PACOJET 2 genannt, benötigen. PACOJET 2 muss aus Gründen der Benutzersicherheit gemäss den Weisungen der vorliegenden Bedienungsanleitung betrieben werden. Bitte beachten Sie hierzu insbesondere die Warnhinweise in Kapitel 1. Die Nichtbeachtung der Vorgaben dieser Bedienungsanleitung bewirkt die Ablehnung sämtlicher Garantie- und Haftungsansprüche.
- b) Das Pacojet Coupe Set ist nicht in der Standardausstattung des PACOJET 2 enthalten und optional erhältlich. Das Pacojet Coupe Set ist ausschliesslich zum Hacken, Mixen und Aufschlagen frischer, nicht gefrorener Lebensmittel mit dem PACOJET 2 konzipiert. Bitte beachten Sie hierzu unbedingt die separate Bedienungsanweisung des Pacojet Coupe Set sowie die vorliegende Bedienungsanleitung von PACOJET 2.
- c) Die Angaben in diesem Handbuch können ohne vorherige Ankündigungen geändert werden.

3 Lieferumfang

Überprüfen Sie mit Hilfe dieser Bedienungsanleitung die gesamte PACOJET 2 Verpackungseinheit auf Vollständigkeit. Hierzu gehören:



ein PACOJET 2 Küchengerät



ein Schutzbecher aus Kunststoff



zwei Pacossierbecher aus Chromstahl



ein Pacossierflügel aus Stahlguss



ein Spritzschutz aus schwarzem Nitrilkautschuk
inkl. Innendichtring



ein Spüleinsatz aus grünem Nitrilkautschuk



ein Reinigungseinsatz aus blauem Kunststoff mit
Bürsten



eine blaue Becherdichtung



zwei Becherdeckel aus weißem Kunststoff

ein Spatel aus Edelstahl



Prüfen Sie bitte, ob eines dieser Zubehörteile fehlt oder defekt ist. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich bitte innerhalb der gesetzlichen Frist an Ihre Verkaufsstelle. Entsprechende Reklamationen können nur innerhalb dieser Frist nach Auslieferung berücksichtigt werden.

Bewahren Sie nach Aufstellung des PACOJET 2 sämtliche Teile der Originalverpackung auf, damit das Gerät im Falle eines späteren Transportes nicht beschädigt wird.

4 Aufstellung und Anschluss

4.1 Aufstellungsort

Stellen Sie PACOJET 2 ausschliesslich an einem trockenen, normal belüfteten Ort auf einer stabilen, ebenen Unterlage mit einer Fläche von mindestens 0,5 m × 0,5 m auf.

PACOJET 2 muss sicher stehen und die Kühlluft muss ungehindert an der Geräterückseite angesaugt und an der Geräteunterseite ausgeblasen werden.

➔ ACHTUNG!

Betreiben Sie das Gerät nie

- direkt neben einer Wärmequelle (z.B. Grill)
- direkt neben einer Auslassöffnung, aus der wasser- oder fetthaltige Dämpfe ausströmen (z.B. Fritteuse)
- direkt neben einer Auslassöffnung, aus der warme oder heisse Luft ausströmt (z.B. Dampfgarer)
- direkt neben Wasseranschlüssen oder Geräten, die mit dem Wasserschlauch oder Dampfstrahler gereinigt werden
- auf stark vibrierenden Unterlagen

Eine Nichtbeachtung kann zu Funktionsstörungen oder Ausfällen des Gerätes führen.

4.2 Anschluss des Gerätes an das Stromnetz

Das Netz-Anschlusskabel befindet sich rechts im hinteren Bereich des Gerätes. Die Länge des Netz-Anschlusskabels beträgt 1,5 m.

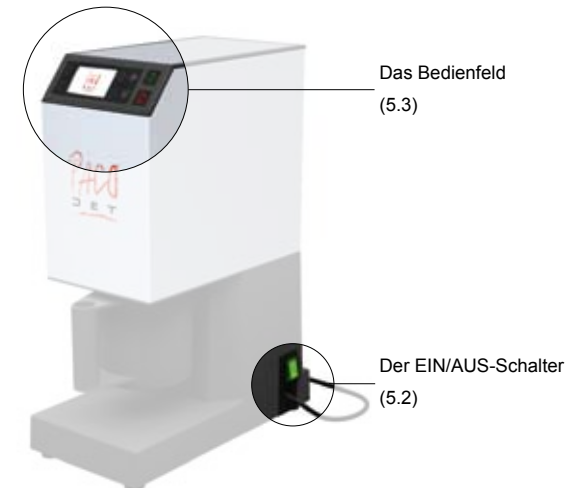
➔ ACHTUNG!

Der Pacojet darf nur entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung und Netzfrequenz betrieben werden. Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Geräteunterseite.

Der Pacojet darf nur an ein ordnungsgemäss geerdetes Stromnetz angeschlossen werden. Steckdose und Verlängerungskabel müssen einen funktionsfähigen Schutzleiter besitzen.

5 Bedienelemente des PACOJET 2

5.1 Übersicht der Bedienelemente



5.2 EIN/AUS-Schalter



Der EIN/AUS-Schalter befindet sich im rechten hinteren Bereich des Gerätefusses. Er dient zum Ein- und Ausschalten des Gerätes:

«O» = AUS-Position = PACOJET 2 ist ausgeschaltet, Schalterknopf leuchtet nicht.

«I» = EIN-Position = PACOJET 2 ist eingeschaltet und betriebsbereit, Schalterknopf leuchtet.

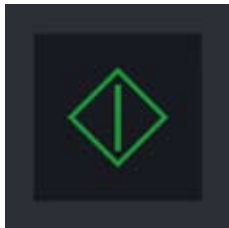
Um das Farbdisplay auf dem Bedienpanel zu aktivieren, muss PACOJET 2 am EIN/AUS-Schalter eingeschaltet sein.

5.3 Das Bedienfeld



Auf dem Bedienfeld des PACOJET 2 befinden sich 2 Funktionstasten (START, STOP/RESET/HOME), ein hochauflösendes Farbdisplay, 4 Wähltasten für die Displayfunktionen, sowie 2 Tasten mit Pfeilen für auf- und absteigende Einstellung. Diese werden nachfolgend detailliert beschrieben.

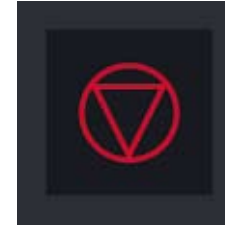
5.4 START-Taste



Mit der START-Taste wird der Verarbeitungsdurchgang gestartet. Hierzu muss sich das Gerät mit korrekt angeflanschem Schutz- sowie Pacossierbecher im betriebsbereiten Modus befinden.

Nach dem Drücken der START-Taste beginnt der Verarbeitungsdurchgang, d.h. der an der Welle fixierte Pacossierflügel rotiert im Becher nach unten. Dies erfolgt, entsprechend der Geräteeinstellung, mit oder ohne Überdruck. Sobald die vorgegebenen Portionen oder der gesamte Becherinhalt verarbeitet wurden, läuft die Welle mit dem Pacossierflügel zurück in die Ausgangsstellung, die Entlüftung erfolgt automatisch und PACOJET 2 schaltet selbständig ab. Das Gerät befindet sich wieder im betriebsbereiten Modus.

5.5 STOP/RESET/HOME-Taste



Die STOP/RESET/HOME-Taste dient

- bei laufendem Bearbeitungsgang zur Unterbrechung dieser Bearbeitung
- im betriebsbereiten Modus zur Rücksetzung der programmierten Verarbeitungsoptionen
- sowie zur Rückkehr auf den Startbildschirm

Wird diese Taste während des Pacossierens gedrückt, schaltet der PACOJET 2 sofort auf Rücklauf (UP/DOWN-Anzeige, Abschnitt 5.9), läuft zurück in die Ausgangsposition und schaltet selbständig ab. Diese Vorgehensweise erlaubt die Verarbeitung einer Becher-Teilmenge «nach Gefühl», d.h. ohne voreingestellte Portionsmenge.

5.6 Displayfunktionen und Navigation



Wird PACOJET 2 am EIN/AUS-Schalter eingeschaltet, erscheint zunächst für einige Sekunden das PACOJET Logo. Anschliessend wechselt die Anzeige automatisch zum Startbildschirm mit der Anzeige der 3 Verarbeitungs-Modi sowie der Auswahl für die Reinigungs-Funktionen und Geräte-Einstellungen. PACOJET 2 kann nun für die gewünschte Verarbeitung programmiert werden.

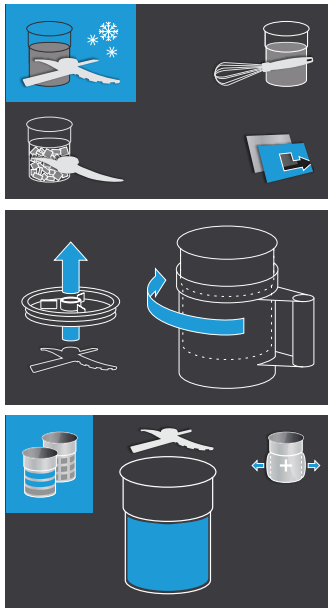
5.7 Verarbeitungs-Modi



Als Verarbeitungs-Modi stehen Pacossieren, Kuttern/Hacken sowie Mixen zur Verfügung. Nach dem Einschalten des PACOJET 2 am EIN/AUS-Schalter zeigt das Display nach Erlöschen des PACOJET Logos als Werkseinstellung den Pacossier-Modus an.

Die Verarbeitungs-Modi können über die jeweiligen seitlichen Wähltasten am Display angewählt werden.

5.7.1 Pacossier-Modus



Pürieren von frischen, tiefgefrorenen Lebensmitteln (-18°C bis -23°C) zu einer ultrafeinen Textur ohne Auftauen.

Alle hierfür notwendigen Zubehörteile sind in Ihrem Original PACOJET 2-System enthalten.

Für die weitere Programmierung im Pacossiermodus müssen das Pacossiermesser mit Spritzschutz sowie Schutz- und Pacossierbecher korrekt am Gerät befestigt sein.

Sobald der Schutzbecher korrekt eingedreht ist, erscheint ein neuer Bildschirm mit den Werkseinstellungen «ganzen Becherinhalt pacossieren» und «Überdruck» sowie den Verarbeitungsoptionen «Portionierung in ganzen und Zehntel-Portionen» und «Überdruck vor dem Pacossieren ausschalten».

Die Verarbeitungsoptionen können über die jeweiligen seitlichen Wähltasten am Display angewählt und dann mit den beiden Pfeiltasten eingestellt werden.

5.7.2 Kutter-/Hack-Modus



Kuttern/Hacken von frischen, ungefrorenen Lebensmitteln mit dem 2-Klingen- oder 4-Klingen-Messer des optionalen Pacojet Coupe Set* (siehe Seite 21).

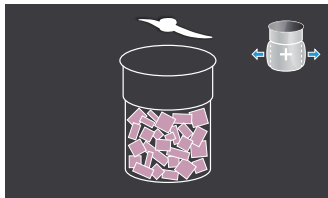
Bitte beachten sie hierzu die separate Bedienungsanweisung des optionalen Pacojet Coupe Set* (siehe Seite 21), insbesondere die darin enthaltenen Sicherheitshinweise.

Für die weitere Programmierung im Kutter-Modus muss das 2-Klingen- oder 4-Klingen-Messer mit Hilfe der Pacojet Coupe Set* (siehe Seite 21) Messerzange zuerst in den Spritzschutz eingefügt und anschliessend korrekt auf das verzahnte Wellenende am PACOJET 2 aufgeschoben werden, bis der Magnet das Messer hält.



Dann müssen Schutz- und Pacossierbecher korrekt am Gerät befestigt werden.

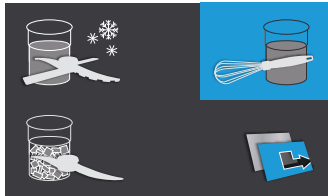




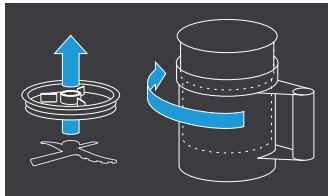
Sobald der Schutzbecher korrekt eingedreht ist, erscheint ein neuer Bildschirm mit den Werkseinstellungen «ganzen Becher kutteln/hacken» und «Überdruck» sowie der Verarbeitungsoption «Überdruck vor dem Kutteln/Hacken ausschalten».

Die Verarbeitungsoption kann über die seitliche Wähltaste am Display ausgewählt und dann mit den beiden Pfeiltasten eingestellt werden.

5.7.3 Mix-/Aufschlag-Modus



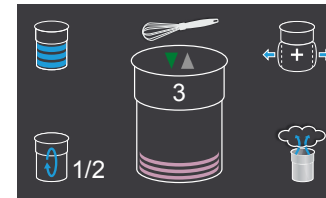
Mixen/Aufschlagen von frischen, flüssigen Lebensmitteln mit dem Pacossierflügel oder mit der Schlagscheibe des optionalen Pacojet Coupe Sets* (siehe Seite 21).



Für die weitere Programmierung im Mix-Modus muss der Pacossierflügel oder die Schlagscheibe des optionalen Pacojet Coupe Sets* (siehe Seite 21) mit Spritzschutz sowie Schutz- und Pacossierbecher korrekt am Gerät befestigt sein.



Sobald der Schutzbecher korrekt eingedreht ist, erscheint ein neuer Bildschirm mit den Werkseinstellung «ganzer Becher mixen/schlagen» und «Überdruck»; sowie den Verarbeitungsoptionen «Überdruck vor dem Mixen/Schlagen ausschalten», «Programmierung des ungefähren Füllvolumens des Pacossierbecherinhaltes in Anzahl Portionen», sowie «Anzahl der Wiederholungen des eingestellten Mix- bzw. Aufschlagvorgangs».



Bei programmierter Wiederholungsfunktion fährt die Welle zwischen den Durchgängen entweder in die Ausgangsposition (= ganzen Becher mixen/aufschlagen) oder bis zum programmierten Füllvolumen nach oben und wiederholt den Aufschlag-/Mixvorgang dann in der programmierten Anzahl.



*In Ihrem Original PACOJET 2-System ist das optionale Pacojet Coupe Set für die Verarbeitung von ungefrorenen Lebensmitteln nicht enthalten. Das Pacojet Coupe Set kann bei Ihrer Verkaufsstelle als optionales Zubehör erworben werden. Bitte beachten Sie hierzu die separate Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise.

5.8 Reinigungs-Funktionen und Geräte-Einstellungen



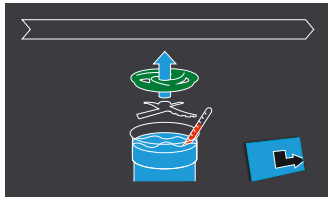
Mit der Wähltaste rechts unten können Sie auf einen neuen Bildschirm für die Auswahl der Reinigungs-Funktionen und Geräte-Einstellungen sowie zurück auf den Startbildschirm wechseln.



Hierbei erhalten Sie links die beiden Funktionen für den Spülgang sowie den kompletten Reinigungszyklus.

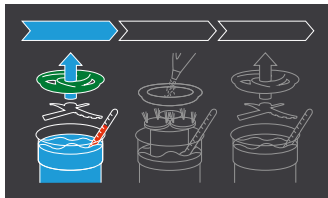
Des Weiteren erhalten Sie rechts oben die Auswahl «Einstellungen».

5.8.1 Reinigungs-Funktion «Spülgang»



Bitte verfahren Sie für den Spülgang gemäss den Anweisungen in Kapitel 7.

5.8.2 Reinigungs-Funktion «kompletter Reinigungszyklus»



Bitte verfahren Sie für den kompletten Reinigungszyklus gemäss den Anweisungen in Kapitel 7.

5.8.3 Geräte-Einstellungen



Bei der Auswahl «Einstellungen» erhalten Sie Zugriff auf die Geräte-Einstellungen für «Voreinstellung», «Helligkeit», «Sprache», sowie die Nutzer-Informationen «Portionenzähler» und «Version».

Mit Hilfe der Pfeiltasten wählen Sie die gewünschte Option an und bestätigen Ihre Auswahl mit der Wähltaste der Bestätigungsfunktion.

Dann können Sie bei den Geräte-Einstellungen für «Sprache», «Voreinstellung», «Helligkeit» die gewünschten Änderungen wiederum mit den Pfeiltasten vornehmen und mit der Bestätigungstaste programmieren.

Ausserdem können Sie mit den Pfeil- und der Bestätigungstaste die Geräteversion sowie die Anzahl pacossierter Portionen auswählen und ablesen.

5.8.4 Voreinstellungen anpassen



Im Menüpunkt «Voreinstellung» kann der Benutzer den PACOJET 2 seinen Bedürfnissen anpassen.

Die Werkseinstellung ist wie folgt:

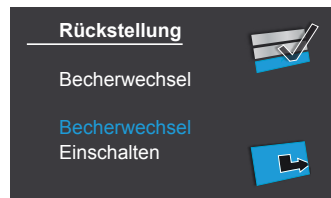
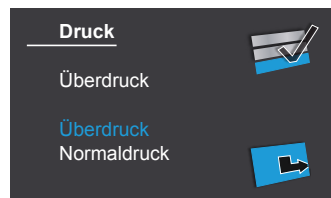
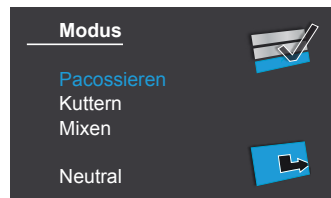
- Der PACOJET 2 ist werksseitig auf den Verarbeitungsmodus «Pacossieren» voreingestellt.
- Die Funktion «Überdruck» ist für jeden Verarbeitungsmodus werksseitig voreingestellt.
- Die Rückstellung von weiteren, vom Benutzer gewählten Verarbeitungsoptionen erfolgt in der Werkseinstellung nach jedem Verarbeitungsvorgang (Becherwechsel).

Entsprechend ist nach jedem Einschalten am EIN/AUS-Schalter des Gerätes der Verarbeitungsmodus «Pacossieren» und «Überdruck» bereits eingestellt. Die weiteren Verarbeitungsmodi Kuttern und Mixen werden auch im Startbildschirm angezeigt und können vom Benutzer durch die entsprechende Wähltaste vor jedem Verarbeitungsvorgang ausgewählt werden.

Für jeden Verarbeitungsmodus kann die Werkseinstellung Überdruck mit der Überdruck-Wähltaste oder den Pfeiltasten vor jedem Verarbeitungsvorgang vom Benutzer abgeschaltet werden.

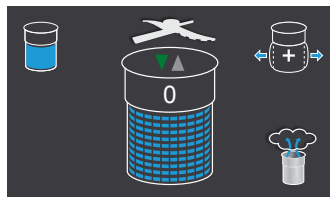
Nach jedem erfolgten Verarbeitungsvorgang schaltet der PACOJET 2 dann unabhängig vom gewählten Modus und den programmierten Verarbeitungsoptionen automatisch wieder auf die Werkseinstellung «Pacossieren» und «Überdruck» zurück.

Die beschriebenen Werkseinstellungen können vom Benutzer entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen auf andere Voreinstellungen geändert werden:



Die definierten Werkseinstellungen können mit der Auswahl via Pfeiltasten und Bestätigung für «Werkseinstellung» wieder aktiviert werden.

5.9 UP/DOWN-Anzeige



Diese Anzeige gibt während der gesamten Dauer eines Pacossiervorganges an, ob sich der Pacossierflügel in der Auf- oder Abwärtsbewegung befindet.

- Voreinstellung Verarbeitungsmodus: Hierbei kann mit den Pfeiltasten und der Bestätigungstaste jeder Verarbeitungsmodus sowie «Neutral» als Voreinstellung programmiert werden. Wird die Voreinstellung «Neutral» ausgewählt, muss vor jedem Verarbeitungsvorgang der Verarbeitungsmodus ausgewählt werden, da kein Verarbeitungsmodus voreingestellt ist.
- Voreinstellung Überdruck: Der Überdruck kann ebenso mit den Pfeiltasten und der Bestätigungstaste als Voreinstellung abgeschaltet werden.
- Rückstellungen von gewählten Verarbeitungsoptionen: Hierzu stehen zwei Möglichkeiten zur Verfügung. Der PACOJET 2 kann so voreingestellt werden, dass die optionalen Einstellungen entweder nach jedem Verarbeitungsvorgang (Becherwechsel) oder nach Betätigung der EIN/AUS-Taste (Einschalten) auf die Voreinstellungen zurückgeschaltet werden.

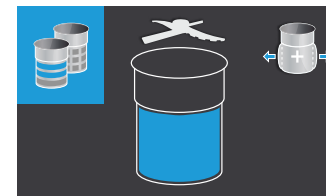
5.10 Entlüftung während der Verarbeitung



Nach dem Starten eines Verarbeitungsdurchgangs mit der Einstellung «Überdruck» kann der Pacossierbecher durch Drücken der seitlichen Wähltaste für die «Entlüftung» auch während der Verarbeitung entlüftet werden.



5.11 Portionierung Pacossieren



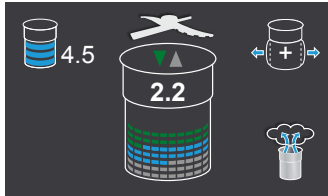
Grundsätzlich kann der Becherinhalt unabhängig von der Füllmenge ohne Portionenvorgabe durch Drücken der START-Taste komplett verarbeitet werden.



Für die Portionierung beim Pacossieren ist der Inhalt eines bis zur Maximum-Markierung gefüllten Bechers in zehn Portionen und diese wiederum in zehn Dezimalportionen aufgeteilt. Somit kann die Gesamtzahl der Portionen für die Verarbeitung in ganzen Portionen und Dezimalportionen programmiert werden. Die Portionierung ist unabhängig von der Becherfüllmenge auf das maximale Füllvolumen eines Pacossierbechers kalibriert.



5.12 Becherfüllstands-Anzeige und Portionsmengenanzeige beim Pacossieren



Die Display-Anzeige informiert vor dem Pacossieren über die programmierte Portionierung, zusätzlich während des Pacossierens über die Becherfüllmenge sowie den Verarbeitungsfortschritt und am Ende des Vorgangs über die pacossierte Menge bzw. nicht pacossierte Restmenge im Pacossierbecher. Diese Anzeige erlischt mit dem Entfernen des Schutzbechers.

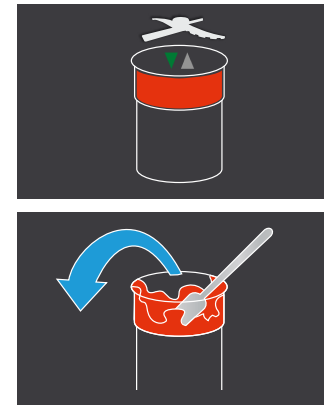
Kann die programmierte Anzahl der Portionen aufgrund eines zu geringen Becherinhaltes nicht vollständig pacossiert werden, erscheint die Anzahl der restlichen Portionen blinkend auf dem Display. In diesem Fall bleibt die Anzeige und somit die Programmierung auch nach Entfernen des Schutzbechers bestehen und kann somit als Voreinstellung zur Verarbeitung eines zweiten Bechers für die verbleibenden benötigten Portionen benutzt werden.

Durch Drücken der STOP/RESET/HOME-Taste kann die Restmengenanzeige gelöscht werden.

5.13 Gerätekontroll- und Hilfsfunktionen beim Pacossieren überfüllter Becher

Der Pacossiervorgang erzeugt eine Volumenvergrößerung des zulässigen Inhaltes im Pacossierbecher von bis zu 30% des Ausgangsvolumens, entsprechend der jeweiligen Lebensmittelzubereitung und der Druckeinstellung. Darum darf der gefrorene Pacossierbecher für die Verarbeitung stets nur bis zur Markierung der maximalen Füllmenge aufgefüllt sein.

Um in der Praxis die Folgen eines etwaigen Fehlgebrauchs durch Nichtbeachtung dieser Vorgabe zu vermeiden, verfügt PACOJET 2 über eine Kontroll- und Hilfsfunktion.



Nach dem Start des Pacossiervorganges erkennt Pacojet 2 eine Überfüllung durch Kontakt des Pacossierflügels mit der gefrorenen Oberfläche. In diesem Fall wird automatisch in Intervallen jeweils nur die Menge pacossiert, die im verbleibenden, leeren Bechervolumen Platz hat. Nach jedem Intervall wird der Pacossiervorgang automatisch abgeschaltet und der pacossierte Inhalt muss vom Nutzer entnommen werden, solange bis die maximale Füllmenge des Pacossierbechers nicht mehr überschritten ist.

Ungeachtet dieser Funktion ist der Nutzer angehalten, die maximale Füllmenge der Pacossierbecher stets einzuhalten.

6 Handhabung des PACOJET 2

6.1 Einsatzbereich von PACOJET 2

PACOJET 2 ist zum Pacossieren, d.h. zum Pürieren von frischen, tiefgefrorenen Lebensmitteln (-18 °C bis -23 °C) ohne Auftauen konzipiert. Hierfür verwenden Sie den Pacossierflügel. Durch den Pacossiervorgang erwärmt sich das bei -18 °C bis -23 °C tiefgefrorene Gut in der Regel um ca. 10 °C . Daher ist aus Gründen der Lebensmittelhygiene eine schnelle Weiterverarbeitung der pacossierten Lebensmittel und/oder ein rasches Wiedereinfrieren der im Becher befindlichen Restmenge erforderlich.

Ergänzend zum Pacossieren können mit dem PACOJET 2 und dem optional erhältlichen Pacojet Coupe Set Lebensmittel verarbeitet werden, die nicht gefroren sind (Abschnitte 5.7.2, 5.7.3, 6.3 und 6.4). Bitte beachten Sie hierzu die separate Bedienungsanweisung für das optionale Pacojet Coupe Set.

6.2 Handhabung für das Pacossieren von tiefgefrorenen Lebensmittelzubereitungen

6.2.1 Vorbereitende Tätigkeiten für das Pacossieren



Pacossierbecher mit zubereiteten Lebensmitteln einschliesslich benötigter Flüssigkeit bis zur Maximalmarkierung auffüllen.

→ ACHTUNG!

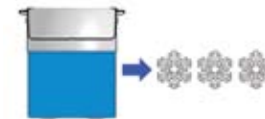
Der Pacossierbecher darf niemals über die Maximal-Markierung hinaus mit Bearbeitungsgut gefüllt werden, da eine Überfüllung des Pacossierbechers zu einer starken Verschmutzung des Gerätes und damit zu Defekten und Ausfällen führen kann.

→ ACHTUNG!

Der Becherinhalt darf keine Hohlräume enthalten. Zudem muss die Oberfläche des Becherinhaltes eben sein. Bei Nichtbeachten besteht die Gefahr, dass beim Pacossieren das Pacossiermesser beschädigt wird.



a) Pacossierbecher mit Becherdeckel verschliessen.



b) Pacossierbecher bei -18 °C bis -23 °C für mindestens 24 Stunden einfrieren.

6.2.2 Arbeitsablauf Pacossieren – Kurzbeschreibung



a) EIN/AUS-Schalter (hinten rechts am Gerät) einschalten.



b) Pacossierflügel in Spritzschutz einklicken.



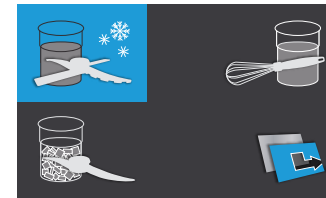
c) Pacossierflügel mit Spritzschutz am verzahnten, magnetischen Ende der Welle anbringen, bis der Magnet den Pacossierflügel hält.



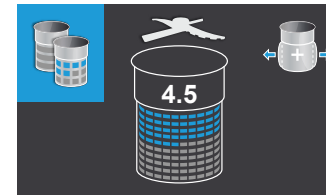
d) Pacossierbecher mit tiefgefrorener Lebensmittelzubereitung aus dem Tiefkühler entnehmen, Becherdeckel entfernen und in den Schutzbecher einstellen.



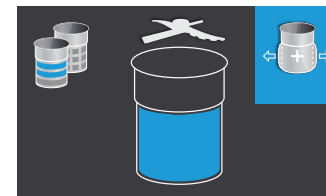
e) Schutzbecher mit Pacossierbecher in Arbeitsposition im Uhrzeigersinn, also von rechts nach links eindrehen.



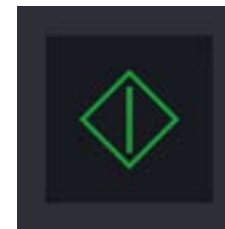
f) Falls nicht bereits voreingestellt, Pacossiermodus am Bedienfeld wählen.



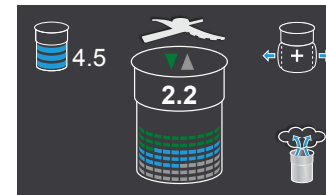
g) Dann gewünschte Anzahl Portionen in ganzen und/oder Zehntel-Schritten wählen.



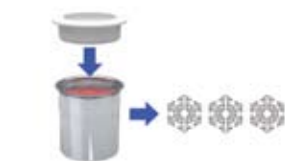
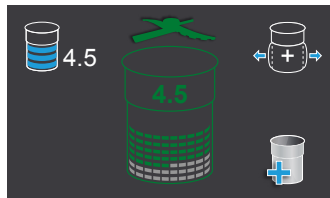
h) Die Überdruckfunktion ist für das Pacossieren als Standard eingestellt und kann nach Bedarf mit der Wähl- oder Pfeiltaste «Normaldruck» vor dem Starten abgeschaltet werden.



i) START-Taste betätigen.



j) Der PACOJET 2 durchläuft vollautomatisch den gewählten Arbeitszyklus.



k) Die Welle mit dem Pacossierflügel fährt anschliessend zurück in die Ausgangsposition, die Druckentlüftung erfolgt ebenso wie das Abschalten des Pacossierzyklus automatisch.

l) Schutzbecher im Gegenuhrzeigersinn, also von links nach rechts aus der Arbeitsposition ausdrehen. Pacossierflügel und Spritzschutz liegen nun auf dem Pacossierbecher.

m) Spritzschutz mit Pacossierflügel vom Pacossierbecher abnehmen und Pacossierbecher aus Schutzbecher herausnehmen.

n) Gewünschte Menge der pacossierten Lebensmittelzubereitung entnehmen.

o) Im Becher verbleibende Restmenge mit dem Spatel glattstreichen. Dann den Pacossierbecher mit dem Deckel verschliessen und sofort wieder in den Tiefkühler bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ stellen.

6.2.3 Arbeitsablauf Pacossieren – Detailbeschreibung

a) Einsetzen des Pacossierflügels und des Spritzschutzes in das Gerät



Fassen Sie den Pacossierflügel mit zwei Fingern an den Ecken zwischen den Flügeln. Stecken Sie den Pacossierflügel mit dem Hohlstück durch das Loch im Spritzschutz, bis sich der Kragen des Pacossierflügels über dem Haltelappen des Spritzschutzes befindet. Dabei ist zu beachten, dass die glatte Seite des Spritzschutzes nach unten gegen die Flügel zeigt.



Befestigen Sie jetzt den Pacossierflügel mit dem darüber liegenden Spritzschutz auf dem schrägverzahnten, magnetischen Pacossierflügel-Anschlussstück an der Welle und drücken Sie ihn bis zum Anschlag. Der Magnet muss fassen und den Pacossierflügel mit dem Spritzschutz gut festhalten.

b) Einsetzen des Schutzbechers in das Gerät



Entnehmen Sie jetzt den gefüllten und tiefgekühlten Pacossierbecher aus dem Tiefkühler, entfernen Sie den Becherdeckel und stellen Sie ihn in den Schutzbecher.

➔ ACHTUNG!

Die Pacossier-Temperatur der zu bearbeitenden Lebensmittel im Pacossierbecher muss $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ betragen. Das Gefriergut muss dabei mit gleicher Temperatur, also für mindestens 24 Stunden, komplett durchgefroren sein. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Messer beschädigt oder das Gerät überlastet wird.

→ ACHTUNG!

Die tiefgefrorene Lebensmittelzubereitung muss beim Pacossieren fest im Pacossierbecher haften. Zudem darf die Rezeptur vor dem Pacossieren nicht antauen. In beiden Fällen kann sich andernfalls beim Pacossieren das Gefriergut vom Pacossierbecher lösen und zu einer Überlastung des Gerätes führen.



Fassen Sie den Schutzbecher mit eingesetztem Pacossierbecher am Haltegriff und stellen Sie ihn auf die geriffelte Sockelplatte. Schieben Sie den Schutzbecher in die Zentrierrundung am Sockel. Der Bechergriff muss dabei senkrecht zur rechten Geräteseite stehen. Heben Sie jetzt den Schutzbecher bis zum Anschlag an.

Der Schutzbecher muss mit der Oberseite flach am Gerät anliegen, so dass die Zungen des Schutzbechers in die Halterung am PACOJET 2 eingreifen. Drehen Sie nun den Bechergriff im Uhrzeigersinn, von rechts nach links um 90°, bis der Griff senkrecht zur Gerätefront steht. Richtig ausgeführt, ist der Schutzbecher damit fest und gleichmässig am PACOJET 2 befestigt.

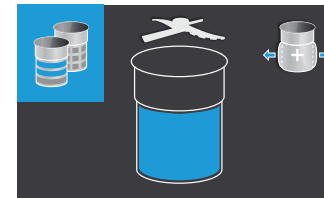
Um Beschädigungen am PACOJET 2 oder eine Gefährdung des Bedieners zu vermeiden, lässt sich PACOJET 2 nur starten, wenn der Schutzbecher korrekt am Gerät befestigt ist.

→ ACHTUNG!

Drehen Sie niemals einen Schutzbecher mit aufgesetztem Pacossierflügel und Spritzschutz in den PACOJET 2 ein, da in diesem Fall eine wirksame Fixierung des Pacossierflügels am magnetischen Ende der Welle nicht gewährleistet ist und dieser dadurch in den Becher fallen kann. Ein anschliessendes Starten des Gerätes würde dann den Pacossierflügel und die Welle beschädigen.

c) Programmierung Pacossieren

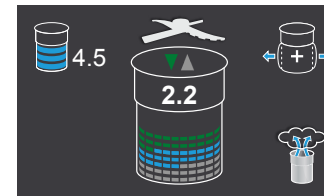
Falls nicht bereits voreingestellt, den Pacossier-Modus am Bedienfeld wählen.



Bei eingedrehtem Schutzbecher erscheint sofort die Anzeige mit den Pacossiereinstellungen. Die Überdruckfunktion ist für das Pacossieren vor jedem Start als Standard eingestellt und kann nach Bedarf mit der Wahl- oder Pfeiltaste «Normaldruck» vor dem Starten abgeschaltet werden.

Als weitere Programmierung kann entweder die Standardeinstellung «ganzen Becher pacossieren» beibehalten oder die gewünschten Portionen in ganzen und Dezimalschritten eingestellt werden.

d) Pacossieren



Nach Betätigung der START-Taste durchläuft der PACOJET 2 vollautomatisch den gewählten Arbeitszyklus. Die Welle mit dem Pacossierflügel fährt anschliessend zurück in die Ausgangsposition, die Druckentlüftung erfolgt ebenso wie das Abschalten des Arbeitszyklus automatisch.

→ ACHTUNG!

Starten Sie das Gerät niemals ohne einen in den Schutzbecher eingesetzten Pacossierbecher!

6.2.4 Nach dem Pacossieren

Nachdem das Gerät sich am Ende des Pacossiervorganges selbständig entlüftet und abgeschaltet hat, ist folgendes zu tun:

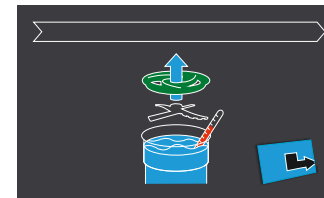


- Schutzbecher am Handgriff im Gegenuhrzeigersinn (von links nach rechts) um 90° drehen, bis dieser senkrecht zur rechten Geräteseite steht.
- Schutzbecher nach unten vom Gerät wegnehmen (Spritzschutz mit Pacossierflügel befindet sich jetzt auf dem Pacossierbecher).
- Spritzschutz mit Pacossierflügel an einer der drei am Spritzschutz befindlichen Laschen vom Pacossierbecher abziehen.
- Pacossierbecher aus dem Schutzbecher nehmen. Das pacossierte Gut kann nun direkt weiterverarbeitet werden.



Wird nicht der gesamte Becherinhalt pacossiert, muss der Pacossierbecher mit dem restlichen unverarbeiteten Inhalt sofort wieder in den Tiefkühler gestellt werden! Wurde nicht der gesamte pacossierte Inhalt entnommen, muss die Oberfläche mit dem Spatel vorher wieder glattgestrichen werden.

REST -18 °C bis -23 °C



- Falls nicht sofort weitere Becher verarbeitet werden, muss für das Lebensmittelverarbeitungssystem von PACOJET 2 unbedingt ein Spüldurchlauf mit dem beigelegten Reinigungssatz durchgeführt werden. Bitte reinigen Sie das Gerät gemäss Anweisung in Kapitel 7.

6.3 Handhabung des Gerätes für das Kuttern/Hacken von frischen, ungefrorenen Lebensmitteln

Hierfür verwenden Sie das 2-Klingen- oder 4-Klingen-Messer des optionalen Pacojet Coupe Set.

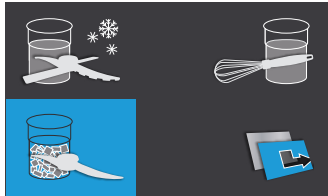


Äusserste Vorsicht! Die Pacojet Coupe Set 2-Klingen- und 4-Klingen-Messer sind sehr scharf! Fassen Sie diese Messer mit den Fingern nur im oberen Bereich des Messertopfes an. Greifen Sie ansonsten die Messer nur mit der beigelegten Messerzange des Pacojet Coupe Set. Greifen Sie niemals in die Klingen der Pacojet Coupe Set Messer!

Bitte beachten Sie die separate Bedienungsanweisung des Pacojet Coupe Set.



6.3.1 Arbeitsablauf Kuttern/Hacken



- a) Füllen Sie frische, ungefrorene Lebensmittel in kleinen Stücken in den Pacossierbecher und geben Sie die gewünschten Zutaten und Gewürze hinzu.

→ ACHTUNG!

Der Pacossierbecher darf niemals über die Maximal-Markierung hinaus mit Bearbeitungsgut gefüllt werden, da eine Überfüllung des Pacossierbechers zu einer starken Verschmutzung des Gerätes und damit zu Defekten und Ausfällen führen kann.

- b) Nehmen Sie das 2-Klingen- oder 4-Klingen-Messer des Pacojet Coupe Set am oberen Rand des Messertopfes aus der Verpackung. Greifen Sie dann das Messer mit der Messerzange an der Klinge im Bereich des Messerzentrums. Der Messertopf zeigt hierbei nach oben.

Setzen Sie nun den Spritzschutz auf das Messer, so dass der Messertopf durch das innere Loch des Spritzschutzes ragt. Bringen Sie das Messer und den Spritzschutz mit Hilfe der Messerzange am verzahnten Wellenende des Gerätes an. Überprüfen Sie durch einen leichten Druck nach oben den korrekten Sitz des Messers mit Spritzschutz.



- c) Nun können der gefüllte Pacossierbecher und Schutzbecher gemäß PACOJET 2 Bedienungsanleitung (Abschnitt 6.2.3b) am Gerät angebracht werden.



- d) Falls nicht bereits voreingestellt, Kutter-/Hackmodus am Bedienfeld wählen. Die Überdruckfunktion ist für das Kuttern/Hacken vor jedem Start als Standard eingestellt und kann nach Bedarf mit der Taste «Normaldruck» vor dem Starten abgeschaltet werden.

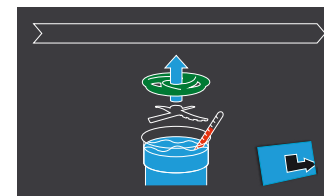
Nach Betätigung der START-Taste durchläuft der PACOJET 2 vollautomatisch den gewählten Arbeitszyklus. Die Welle mit dem 2-Klingen- oder 4-Klingen-Messer fährt anschliessend zurück in die Ausgangsposition, die Druckentlüftung erfolgt ebenso wie das Abschalten des Arbeitszyklus automatisch.

→ ACHTUNG!

- e) Starten Sie das Gerät niemals ohne einen in den Schutzbecher eingesetzten Pacossierbecher!

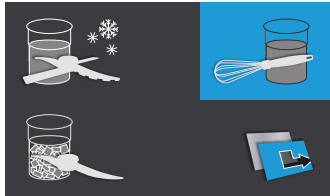
6.3.2 Nach dem Kuttern/Hacken

- a) Entfernen Sie den Pacossier- mit Schutzbecher gemäss PACOJET 2 Bedienungsanleitung Abschnitt 6.2.4 mit aufliegendem Spritzschutz vom Gerät.
- b) Ziehen Sie den Spritzschutz mit dem Messer an den drei Laschen vom Pacossierbecher.
- c) Greifen Sie das Messer mit der Messerzange und nehmen Sie es aus dem Spritzschutz. Nun kann das Messer sofort unter fließendem Wasser gereinigt werden. Weitere Reinigungshinweise finden Sie in der Bedienungsanweisung des optionalen Pacojet Coupe Set.



- d) Falls nicht sofort weitere Becher verarbeitet werden, muss für das Lebensmittelverarbeitungssystem von PACOJET 2 unbedingt ein Spüldurchlauf mit dem beigelegten Reinigungssset durchgeführt werden. Bitte reinigen Sie das Gerät gemäss Anweisung in Kapitel 7.

6.4 Handhabung des Gerätes für das Mixen/Aufschlagen von frischen, flüssigen Lebensmitteln



Hierfür verwenden Sie den Pacossierflügel oder die Schlagscheibe des optionalen Pacojet Coupe Set. Die Handhabung der Schlagscheibe entspricht im Mix-/Aufschlagmodus der Handhabung des Pacossierflügels.

6.4.1 Arbeitsablauf Mixen/Aufschlagen

- a) Füllen Sie frische, flüssige Lebensmittel in den Pacossierbecher und geben Sie die gewünschten Zutaten und Gewürze hinzu.

→ ACHTUNG!

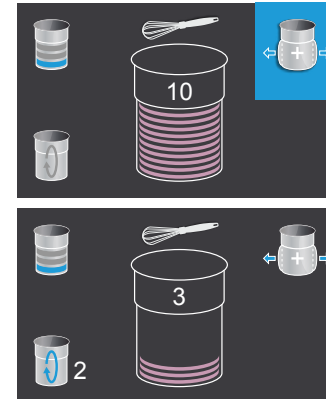
Feste oder zähe Lebensmittel dürfen keinesfalls im Mix Modus bearbeitet werden, da dies zu einer Beschädigung des PACOJET 2 führen kann.

→ ACHTUNG!

Bei der Befüllung der Pacossierbecher für den Mix-Modus ist die mögliche starke Volumenausdehnung der Lebensmittel durch das Aufschlagen (z.B. Sahne) zu berücksichtigen. Nichtbeachtung kann zu einer starken Verschmutzung des Gerätes führen.

- b) Nehmen Sie den Pacossierflügel oder die Schlagscheibe des Pacojet Coupe Set und setzen Sie diese gemäss Abschnitt 6.2.3a korrekt mit dem Spritzschutz in das Gerät ein.
- c) Nun können der gefüllte Pacossierbecher und Schutzbecher gemäss PACOJET 2 Bedienungsanleitung Abschnitt 6.2.3b am Gerät angebracht werden.

- d) Falls nicht bereits voreingestellt, den Mix-Modus am Bedienfeld wählen.



Die Überdruckfunktion ist für das Mixen/Aufschlagen vor jedem Start als Standard eingestellt und kann nach Bedarf mit der Taste «Normaldruck» vor dem Starten abgeschaltet werden.

Als weitere Programmierung kann entweder die Standardeinstellung «ganzer Becher mixen/aufschlagen» beibehalten werden oder das ungefähre Füllvolumen des Pacossierbecherinhaltes, in Portionen unterteilt, eingestellt werden. Die Programmierung des ungefähren Füllvolumens eignet sich vor allem für die Verarbeitung geringerer Füllmengen im Pacossierbecher mit automatischen Wiederholungen, da hierdurch die Welle zwischen den Durchgängen nicht jedes Mal bis zur Ausgangsposition hochfährt.

Entsprechend kann die Anzahl der gewünschten Wiederholungen des Mix- bzw. Aufschlagvorgangs programmiert werden.

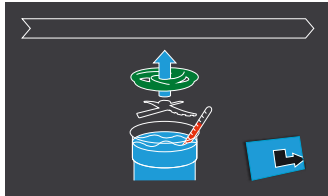
- e) Nach Betätigung der START-Taste durchläuft der PACOJET 2 vollautomatisch den gewählten Arbeitszyklus. Die Welle mit dem Pacossiermesser oder der Schlagscheibe des Pacojet Coupe Set fährt anschliessend zurück in die Ausgangsposition, die Druckentlüftung erfolgt ebenso wie das Abschalten des Arbeitszyklus automatisch.

→ ACHTUNG!

Starten Sie das Gerät niemals ohne einen in den Schutzbecher eingesetzten Pacossierbecher!

6.4.2 Nach dem Mixen/Aufschlagen

Bedienen Sie das Gerät gemäss PACOJET 2 Bedienungsanleitung Abschnitt 6.2.4.



Falls nicht sofort weitere Becher verarbeitet werden, muss für das Lebensmittelverarbeitungssystem von PACOJET 2 unbedingt ein Spüldurchlauf mit dem beigelegten Reinigungsset durchgeführt werden. Bitte reinigen Sie das Gerät gemäss Anweisung in Kapitel 7.

7 Reinigung von PACOJET 2

7.1 Allgemeines

Wie bei allen lebensmittelverarbeitenden Geräten ist auch bei PACOJET 2 der Reinigung besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Insbesondere, wenn mit PACOJET 2 Produkte verarbeitet werden, die tierische Fette und Eiweisse enthalten (Fisch, Fleisch, Milch etc.), ist auf die Einhaltung der Reinigungsanweisung sorgfältig zu achten.

Die konsequente Reinigung

- ist Voraussetzung für eine erstklassige Produktqualität
- verlängert die Lebensdauer des Gerätes
- verlängert die Serviceintervalle
- verhindert einen Keimbefall des Gerätes

➔ ACHTUNG!

- Tauchen Sie PACOJET 2 niemals in Wasser!
- Halten Sie PACOJET 2 niemals unter laufendes Wasser!
- Spritzen Sie PACOJET 2 niemals mit einem Wasserschlauch, Dampfstrahlgerät oder Ähnlichem ab!

7.2 Erstreinigung

PACOJET 2 und sämtliche Zubehörteile müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich vorgereinigt werden. Verwenden Sie hierzu ein handelsübliches Geschirrspülmittel.

Die Pacossierbecher müssen zusätzlich vor dem ersten Gebrauch gründlich vorgereinigt werden.

7.3 Reinigung des direkten Lebensmittelverarbeitungssystems

Die nachfolgend aufgeführten Reinigungsvorgänge sind zwingend vorgeschrieben.

PACOJET 2 muss regelmässig durch einen kompletten Reinigungszyklus mit dem dafür vorgesehenen PACOJET 2 Reinigungsset gereinigt werden:

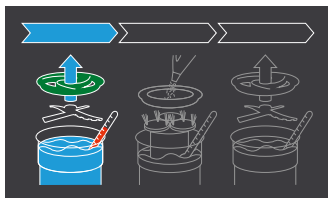
- Nach der Verarbeitung, spätestens vor dem Schliessen der Küche
- Nach einer längeren Standzeit des PACOJET 2
- Vor dem ersten täglichen Bearbeitungsvorgang

Das PACOJET 2-Küchengerät ist so konzipiert, dass es zum Reinigen nicht demontiert werden muss. Der Reinigungsvorgang läuft weitgehend automatisiert ab.



Die Reinigungsfunktion wird über den Startbildschirm mit der Wähltaste «Reinigungsfunktionen und Geräteeinstellungen» angewählt. Dann besteht die Option, entweder den kompletten Reinigungszyklus, oder nur den Spüldurchgang durchzuführen. Ein einzelner Durchgang, egal ob Reinigungs- oder Spüldurchgang, dauert etwa 60 Sekunden.

Ein kompletter Reinigungszyklus besteht aus



- I. einem Spüldurchgang mit heissem Wasser zur groben Reinigung: grüner Spüleinsatz und Pacossierflügel.
- II. einem Reinigungsdurchgang mit heissem Wasser und Reinigungsmittel: blauer Bürsteneinsatz und blaue Dichtung, ohne Pacossierflügel!
- III. einem erneuten Spüldurchgang mit heissem Wasser: grüner Spüleinsatz und Pacossierflügel.

Um eine optimale Reinigungswirkung zu erreichen, muss nach oben genanntem Ablaufschema vorgegangen werden!

7.4 Reinigungsmittel

Zur hygienisch einwandfreien Reinigung verwenden Sie beim Reinigungsdurchgang ein desinfizierendes, nicht schäumendes Reinigungsmittel.

Hierzu eignen sich beispielsweise die nachfolgend aufgeführten Reinigungsmittel:

- ECOLAB® P3 Asepto 2000 etc.
- ECOLAB® Micro Quat Extra
- Procter & Gamble Milton Sterilizing Fluid

Bitte klären Sie die möglichen Reinigungsmittel jeweils mit Ihrer Verkaufsstelle ab, da länderspezifische Abweichungen möglich sind.

→ ACHTUNG!

Verwenden Sie auf keinen Fall:

- schäumende Reinigungsmittel
- scharfe, ätzende Reinigungsmittel, die Aluminium, Gummi, Kunststoffe oder lackierte Oberflächen angreifen oder zersetzen
- toxische Reinigungsmittel

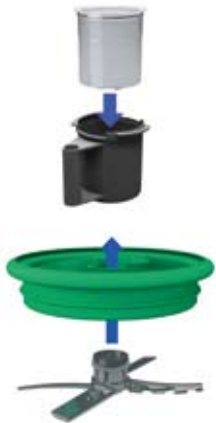
7.5 Vorgehen bei einem Spüldurchgang

Zubehör: grüner Spüleinsatz mit Pacossierflügel



Durch die Reinigung mit dem grünen Spüleinsatz werden grobe Rückstände entfernt. Nach dem Reinigungsdurchgang mit dem blauen Reinigungseinsatz werden durch einen zweiten Spüldurchgang mögliche Reinigungsmittel-Rückstände entfernt. Der Spüldurchgang mit dem grünen Spüleinsatz ist auch für zwischendurch geeignet, z.B. beim Wechsel des Pacossiergutes.

Vorgehen:

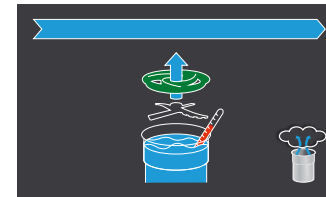


- a) Leeren Pacossierbecher in den Schutzbecher einsetzen.
- b) Pacossierflügel in den grünen Spüleinsatz einstecken.

Spüleinsatz mit Pacossierflügel am Gerät anbringen (Verfahrensweise gleich wie beim Einsetzen des Spritzschutzes mit Pacossierflügel in das Gerät).



- c) Pacossierbecher bis ca. 2 cm unter Becher-Oberkante mit heissem Wasser auffüllen.
- d) Schutzbecher mit Pacossierbecher im Uhrzeigersinn in das Gerät einsetzen.

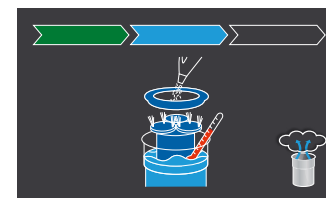


Spüldurchgang über das Display anwählen und START-Taste drücken (siehe Abschnitt 5.8).

Nach erfolgtem Spüldurchgang und automatischer Entlüftung erscheint der Hinweis zur Entnahme des Schutzbechers auf dem Display. Anschliessend Schutzbecher vom Gerät abnehmen und entleeren.

7.6 Vorgehen bei einem Reinigungsdurchgang

Zubehör: Blauer Reinigungseinsatz und blaue Becherdichtung, ohne Pacossierflügel!



Der Reinigungsdurchgang ist Bestandteil des kompletten PACOJET 2 Reinigungszyklus bestehend aus Spülen – Reinigen – Spülen.

Der komplette Reinigungszyklus wird über den Startbildschirm des Displays mit der Wähltaste «Reinigungsfunktionen und Geräteeinstellungen» und auf der Folgeanzeige mit der Wähltaste «Reinigungszyklus» programmiert (siehe Abschnitt 5.8).

Durch die Reinigung mit dem blauen Reinigungseinsatz und desinfizierendem Reinigungsmittel wird das Lebensmittelverarbeitungssystem von PACOJET 2 vor Verkeimung geschützt und von evtl. verbleibenden Lebensmittelrückständen nach dem Spülen gesäubert.

Vorgehen:



a) Leeren Pacossierbecher in den Schutzbecher einsetzen.

b) Blauen Reinigungseinsatz mit den Bürsten nach oben in den Pacossierbecher stellen und anschliessend blaue Becherdichtung auf den Pacossierbecher aufsetzen.

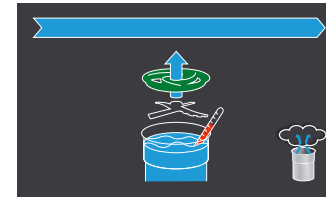
c) Pacossierbecher bis zur Bürstenunterkante mit heissem Wasser auffüllen.

Erforderliche Menge Reinigungsmittel hinzugeben (Abschnitt 7.4).

Schutzbecher im Uhrzeigersinn in das Gerät einsetzen.

START-Taste drücken, nach Reinigungsdurchgang Schutzbecher vom Gerät abnehmen und entleeren.

7.7 Reinigung des Entlüftungsschlauches



Während eines Reinigungs- oder Spüldurchganges besteht die Möglichkeit, durch Drücken der Wähltaste für die Entlüftungsfunktion den Entlüftungsschlauch durchzuspülen. Hierzu sollte während des Entlüftens ein Gefäss unter das Ende des Entlüftungsschlauches gehalten werden, um das herausstritzende Reinigungs- oder Spülwasser aufzufangen.



7.8 Reinigung der Gerätehülle

Chromstahl-Mantel und Sockel mit einem feuchten Lappen und handelsüblichem Reinigungsmittel abreiben.

7.9 Reinigung der Zusatzteile

Nachfolgend genannte Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden:

- Becher aus Chromstahl
- Schutzbecher
- Pacossierflügel
- Spritzschutz, schwarz
- Becherdichtung, blau
- Spüleinsatz, grün
- Spatel

Pacossierflügel und Spritzschutz müssen, um keimfrei sauber zu sein:

- abgespült werden, um grobe Verschmutzungen zu entfernen,
- in eine Reinigungslösung eingelegt werden, um eventuelle Keime abzutöten und anschließend
- unter Wasser oder in der Spülmaschine klargespült werden.

Da der Pacossierflügel nur bedingt rostfrei ist, sollte er, um einen eventuellen Rostansatz zu verhindern, wie ein Fleischwolf-Messer behandelt werden. Nachdem der Pacossierflügel gereinigt wurde, ist er leicht einzufetten. Hierzu muss ein lebensmitteltaugliches Fett oder Öl verwendet werden.

Die Becherdeckel sind aufgrund ihrer Formbeständigkeit nur bedingt spülmaschinenfest. Sie sind temperaturresistent von -25 °C bis $+85\text{ °C}$. Bitte prüfen Sie, in welchen Temperaturbereichen Ihre Spülmaschine arbeitet, bevor Sie die Becherdeckel darin reinigen.

8 Was tun wenn

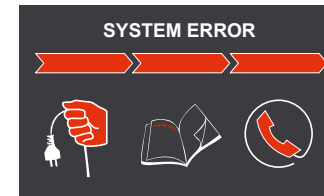
? PACOJET 2 stoppt den Pacossiervorgang, obwohl die gewünschte Menge nicht oder nur teilweise verarbeitet wurde.

Das Display zeigt den «Error Bildschirm» an.

Grund für diese nicht vollständige Verarbeitung ist die Überlastung des Gerätes.



Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und nach ca. 5 Sekunden wieder an. Erscheint auf dem Display jetzt das PACOJET Logo und nachfolgend der programmierte Bearbeitungsmodus, können Sie sofort weitere Becher bearbeiten.



Zeigt das Display nach dem Einschalten des EIN/AUS-Schalters nach wie vor den «Error Bildschirm» an, wurde der mechanische Überlastschutz aktiviert. In diesem Fall ist die zuständige Servicestelle zu benachrichtigen.

! PACOJET 2 kann überlastet sein, weil Ihre Rezeptur vom Gerät nicht verarbeitet wird.

Ursachen hierzu können sein:

- Gefriergut ist zu kalt ($< -23\text{ °C}$)
- Gefriergut ist angetaut und löst sich vom Becher
- Pacossierflügel ist stumpf oder deformiert
- Rezeptur wird von PACOJET 2 nicht verarbeitet

- ? PACOJET 2 erzeugt während eines Verarbeitungsdurchganges keinen Überdruck.

Die Oberfläche des Spritzschutzes ist nicht glatt. Da der Spritzschutz auch für die Abdichtung des Bearbeitungssystems sorgt, muss die Materialoberfläche an den Dichtlippen sauber und unbeschädigt sein.

- Überprüfen Sie den Spritzschutz auf eventuelle Verschmutzung oder Beschädigung. Reinigen Sie im Falle einer Verschmutzung den Spritzschutz. Falls danach immer noch kein Druck aufgebaut wird, ist die Servicestelle zu benachrichtigen.

- ? Pacossierflügel haftet nicht mehr am verzahnten magnetischen Ende der Welle.

Der Pacossierflügel wird durch einen Magnet am Wellenende gehalten. Durch eine eventuelle Verschmutzung am Wellenende oder im Aufnahmeloch des Pacossierflügels wird der Abstand zwischen Magnet und Pacossierflügel vergrößert, und der Magnet hat nicht mehr genügend Kraft, um den Pacossierflügel zu halten.

- Reinigen Sie das verzahnte Wellenende und das Aufnahmeloch des Pacossierflügels.

9 Informationen

9.1 Technische Daten PACOJET 2

Nennleistungsaufnahme:	950 W	
Umdrehungszahlen:	Motor:	6000 rpm
	Pacossierflügel:	2000 rpm
Überdruck:	ca. 1,2 bar	
Kraftübertragung:	Zahnriemengetriebe	
Geräteststeuerung:	Elektronikeinheit, mikroprozessorgesteuert	
Funktionen:	• Überwachung/Anzeige des Bearbeitungsfortschritts	
	• Spindelhubsteuerung	
	• Drehzahlregelung, lastabhängig	
	• Geräteschutzschaltungen	
Abmessungen:	498 mm × 182 mm × 360 mm (Höhe × Breite × Tiefe)	
Luftschallemission:	79 dB(A)	
Materialien:	Mantel-/Abdeckblech:	Edelstahl
	Sockel:	Aluminium Druckguss, beschichtet
	Chassis-/Gehäuseteile:	Polyamid, 30% glasfaserverstärkt
	Schutzbecher:	Polyamid, 15% glasfaserverstärkt
	Spüleinsatz:	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Spritzschutz:	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Becherdichtung:	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Becherdeckel:	Polypropylen, lebensmittelecht
	Pacossierbecher:	Edelstahl
	Pacossierflügel:	Stahlguss
	Welle:	Edelstahl
	Messerhalter:	Edelstahl
	Spatel:	Edelstahl
Gewichte:	PACOJET 2	14,90 kg
	Schutzbecher	0,30 kg
	Pacossierbecher	0,35 kg
	Becherdeckel	0,01 kg
	Spritzschutz	0,09 kg
	Reinigungseinsatz	0,13 kg
	Becherdichtung	0,03 kg
	Spüleinsatz	0,10 kg
	Pacossierflügel	0,06 kg
Netzspannungsvarianten:	230–240 V / 50–60 Hz	
	90–120 V / 50–60 Hz	

9.2 Zubehörteile

Die nachfolgend genannten Zubehörteile sind bei Ihrer Pacojet-Verkaufsstelle erhältlich:

Artikel

Pacossierbecherset, klein (4 Chromstahlbecher inkl. Becherdeckel)

Pacossierbecherset, mittel (6 Chromstahlbecher inkl. Becherdeckel)

Pacossierbecherset, gross (10 Chromstahlbecher inkl. Becherdeckel)

Pacojet Coupe Set

Schutzbecher

Pacossierflügel Standard

Pacossierflügel Gold

Spritzschutz

Spüleinsatz (grün)

Becherdichtung (blau)

Reinigungseinsatz (blau)

Spatel

PACOJET 2 Rezeptbuch

Aufklebeetiketten

9.3 Wartung und technischer Service

Eine regelmässige Wartung des Gerätes beugt Ausfällen vor und verlängert die Lebensdauer Ihres Pacojet 2. Reparaturen und Wartungsarbeiten können nur von einer autorisierten Pacojet Service Stelle durchgeführt werden.

Informationen zu Ihrer Pacojet Service Stelle erhalten Sie bei Ihrer Verkaufsstelle oder unter www.pacojet.com.

9.4 Entsorgung

PACOJET 2, Zubehör und Verpackungen sollen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Entsorgen Sie die Verpackung von PACOJET 2 erst mit dem dazugehörigen Gerät. Bis dahin wird empfohlen, die Verpackung für spätere Transporte (z.B. Umzug, Service) aufzubewahren.

Nur für EU Länder:

Werfen Sie den PACOJET 2 nicht in den Hausmüll! Gemäss der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und ihrer Umsetzung in nationales Recht müssen nicht mehr gebrauchsfähige Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

9.5 Garantiehinweis

Bitte beachten Sie die Beilage.

9.6 Konformitätserklärung PACOJET 2

Bitte beachten Sie die Beilage.

© 2012 Pacojet AG

Pacojet AG
Bundesstrasse 5
CH-6300 Zug
Schweiz

info@pacojet.com
www.pacojet.com